



MONTE DA RIA *Branco – Encruzado 2023*



Região
I.G. Algarve



Castas
100% Encruzado



Vinificação

A vindima é feita à mão e as uvas são transportadas até à adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento a frio, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a baixa temperatura. De seguida, o mosto completamente limpo é transfegado para outros depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15°C até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é sulfitado. Alguns dias depois é transfegado para outro depósito de inox e aí fica alguns meses com ligeira "batonnage" em borra fina. Aquando preparação para engarrafamento sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Estabilização natural.



Gastronomia

Vinho gastronómico, podendo acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos.



Servir entre 8-10°C



Notas de Prova

De aspeto citrino, resulta um vinho com aromas de boca minerais, frutados e florais com notas citrinas. Na boca também é mineral e apresenta-se bem fresco, estruturado, com volume e final equilibrado e ligeiro toque salgado. Com o tempo pode ganhar algumas notas de chá. A estrutura, delicadeza e volume do Encruzado está bem presente.



Detalhes Técnicos

Álcool: 12,0% vol.
Acidez Total: 6,47 g/L
pH: 3,26



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 301kj/72kcal
Gordura: 0g | Saturada: 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,16g | dos quais
açúcar: 0,16g
Proteína: 0g
Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815492
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99